

Smoking Star

Modell No. 7503

Benutzerhandbuch

- **Teile-Liste & Skizze**
- **Montagematerial**
- **Aufbauanleitung**
- **Bedienungshinweise**
- **Sicherheitshinweise**
- **Grillmethoden**
- **Garantiebestimmungen**



Produktmerkmale/Ausstattung:

- Grillfläche ca. 90 x 60 cm (5.400 cm²)
- Gusseisernes Grillrost, porzellanbeschichtet
- 5-teilige Grillroste, einfach herausnehmbar
- Inklusive Grillrostheber
- Integriertes Warmhalterost
- Höhenverstellbares und komplett herausnehmbares Feuerrost
- Integrierte Ascheauffangschale in der Hauptgrillkammer und der SideFireBox
- In der Grillhaube integriertes Thermometer
- Inklusive großer seitlicher Feuerbox mit zusätzlich ca. 45 x 45 cm Grillfläche und porzellanbeschichtetem Grillrost
- Praktische Ablageflächen vorne und unter dem Grill
- Große Griffe aus hitzeabweisendem Kunststoff
- Stabiles Untergestell aus Rundrohr
- Fahrbar durch zwei große Eisenräder
- Pulverbeschichtete Oberflächen
- Ideal geeignet zum indirekten Grillen und Räuchern (Smoken)
- Gewicht: ca. 90 kg

Importeur/Vertrieb durch:



BBQ-Scout GmbH
Meierweg 1
32108 Bad Salzuflen
Germany

Telefon:	+49 (0) 52 22 / 8 50 98-0
Telefax:	+49 (0) 52 22 / 8 50 98-11
E-Mail:	info@bbq-scout.de
Internet:	www.bbq-scout.de

Informationen, Tipps und Grillrezepte finden Sie unter www.grillnsmoke.de



Smoking Star
Modell No. 7503

Teile-Liste & Skizze

Teil Nr.	Anzahl	Beschreibung	Teil Nr.	Anzahl	Beschreibung
1	1	Grill-Deckel	14	1	Ablagefläche
2	1	Grill-Kammer	15	1	Schornstein
3	1	Warmhalterost	16	1	Deckelgriff
4	1	Grillrost-Heber	17	1	Thermometer
5	1	Feuerrost / Ascheschale	18	5	Grillrost-Element
6	2	Feuerrost-Heber	19	1	Halterung
7	2	Standbein rechts	20	2	Grillrost (Feuerbox)
8	2	Standbein links	21	1	Grillkörper (Feuerbox)
9	2	Querstrebe	22	1	Feuerrost (Feuerbox)
10	1	Bodenplatte	23	2	Griff (Feuerbox)
11	1	Achse	24	1	Tür (Feuerbox)
12	2	Eisenräder	25	1	Griff für Seite
13	2	Achskappe			



Montagematerial (Hardware Kit)

	Bolzen für Deckelscharnier ………………… 2 Stück ***Hinge Pin***
	Splint …………………………………………… 4 Stück ***Hair Cotter Pin***
	Unterlegscheibe flach 6 mm ……………..… 6 Stück ***¼“ Flat Washer***
	Sprengring 6 mm ………………………..……. 20 Stück ***¼“ Lock Washer***
	Gewindeschraube 12 mm …...…………… 34 Stück ***¼“- 20 x ½“ Bolt***
	Gewindeschraube 38 mm …...……………… 4 Stück ***¼“ – 20 x 1 ½“ Bolt***
	Schraubenmutter 6 mm …………………..... 22 Stück ***¼“-20 Hex Nut***
	Achskappe ………………….…….….……... 2 Stück ***Axle Cap***

Bitte beachten:
Sollten Teile oder Montagematerial in der Verpackung fehlen oder benötigen Sie Unterstützung bei der Montage, dann setzen Sie sich bitte direkt mit uns in Verbindung. Sie erreichen uns per E-Mail oder telefonisch unter den oben angegebenen Kontaktdaten (siehe Seite 1).

Aufbauanleitung

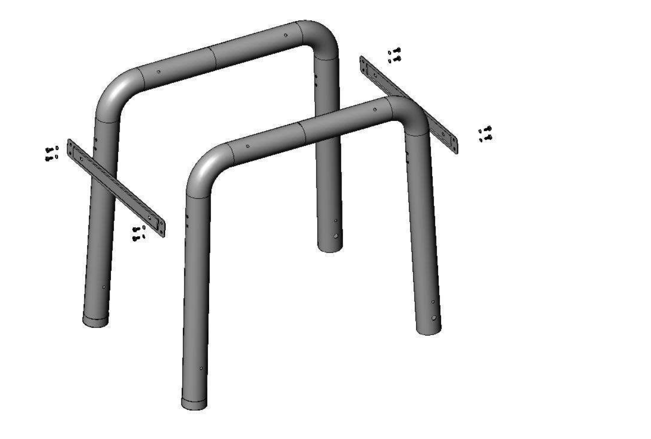
Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Instruktionen aufmerksam vor dem Zusammenbau und der Inbetriebnahme Ihres Grills. Dieses Benutzerhandbuch ersetzt alle eventuell in der Verpackung vorhandenen Einleger oder Hinweise. Tragen Sie beim Zusammenbau immer Schutzhandschuhe.

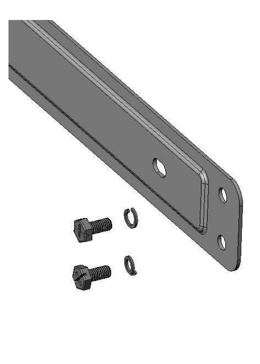
Wichtiger Hinweis:
Ziehen Sie keine Schrauben oder Muttern fest, bis der Grill vollständig zusammengebaut ist.

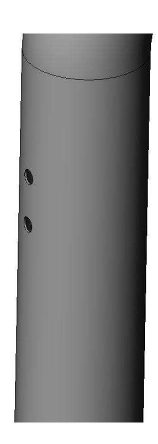
Schritt 1:
Stecken Sie ein Standbein links (Teil Nr. 8) in ein Standbein rechts (Teil Nr. 7). Wiederholen Sie diesen Schritt für das andere Standbein links und rechts.



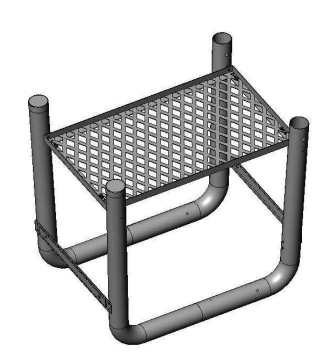
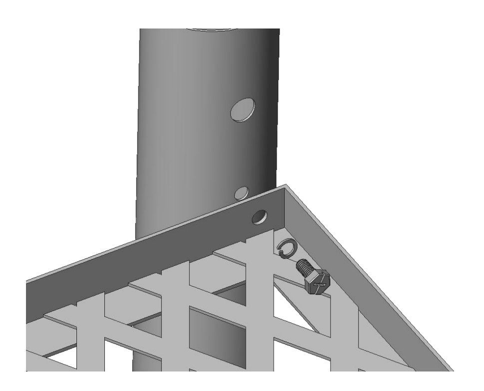
Schritt 2:
Befestigen Sie - wie unten abgebildet – die beiden Querstreben (Teil Nr. 9) an der jeweiligen Außenseite der Standbeine links und rechts. Verwenden Sie dazu vier (4) Gewindeschrauben 12 mm und vier (4) Sprengringe 6 mm für jede Querstrebe. Ziehen Sie die Gewindeschrauben jedoch nur fingerfest an.



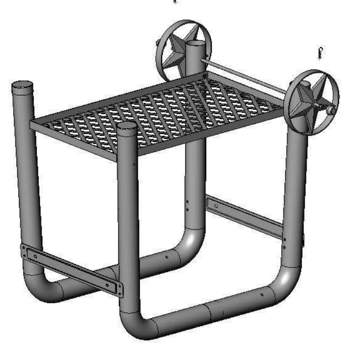
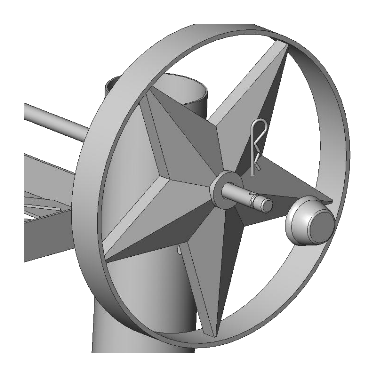




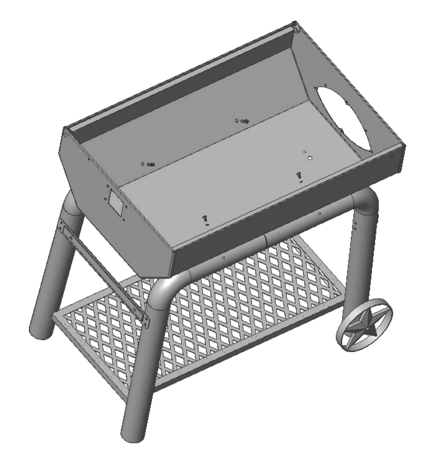
Schritt 3:
Befestigen Sie die Bodenplatte (Teil Nr. 10) mit vier (4) Gewindeschrauben 12 mm und vier (4) Sprengringen 6 mm zwischen den vier Standbeinen.
Wichtig: Stellen Sie sicher, dass sich die beiden Standbeine links (lang) auf der gleichen Seite befinden.

Schritt 4:
Stecken Sie eine Achskappe (Teil Nr. 13) auf ein Ende der Achse (Teil Nr. 11) und führen Sie einen Splint in das Loch auf der gleichen Seite der Achse ein. Schieben Sie ein Eisenrad (Teil Nr. 12) auf die Achse und führen Sie die Achse anschließend wie abgebildet durch die Standbeine (vorhandene Bohrung). Schieben Sie nun das zweite Eisenrad auf die Asche, sichern Sie dieses mit einem Splint und stecken Sie die zweite Achskappe auf das Ende der Achse.

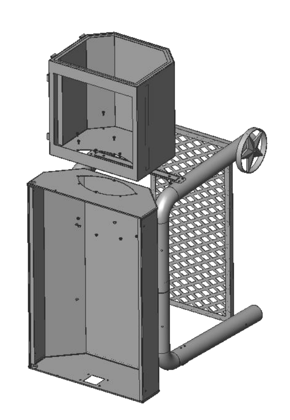
Schritt 5:
Stellen Sie das Untergestell nun aufrecht hin und verbinden Sie die Grill-Kammer (Teil Nr. 2) mit dem Untergestell. Dazu verwenden Sie vier (4) Gewindeschrauben 12 mm, vier (4) Sprengringe 6 mm und vier (4) Unterlegscheiben flach 6 mm.

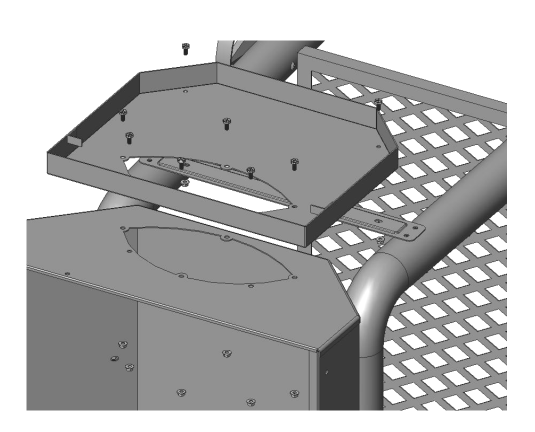



Schritt 6:
Stellen Sie das Untergestell jetzt seitlich hin, so dass die große Luftöffnung rechts an der Seite der Grill-Kammer nach oben gerichtet ist. Legen Sie zum Schutz der Grill-Kammer vorher z.B. eine Decke oder Karton auf den Boden.

Bringen Sie jetzt den Grillkörper der Feuerbox (Teil Nr. 21) passend über der Luftöffnung der Grill-Kammer in Position. Befestigen Sie den Grillkörper der Feuerbox mit sechs (6) Gewindeschrauben 12 mm und sechs (6) Schraubenmuttern 6 mm an der Grill-Kammer. Die Schraubenmuttern müssen sich auf der Innenseite des Grillkörpers der Feuerbox befinden und sind zunächst nur handfest anzuziehen.

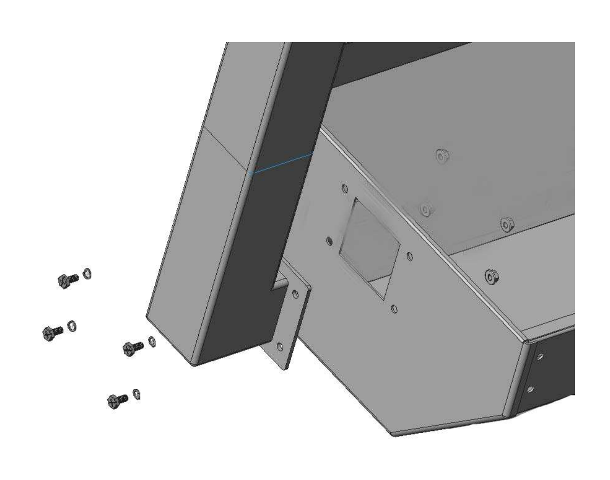
Führen Sie nun zwei (2) Gewindeschrauben 12 mm von der Innenseite des Grillkörpers der Feuerbox durch die beiden unteren Bohrungen und durch die Bohrungen der Querstrebe und sichern Sie dies auf der Rückseite der Querstrebe mit zwei (2) Schraubenmuttern 6 mm.

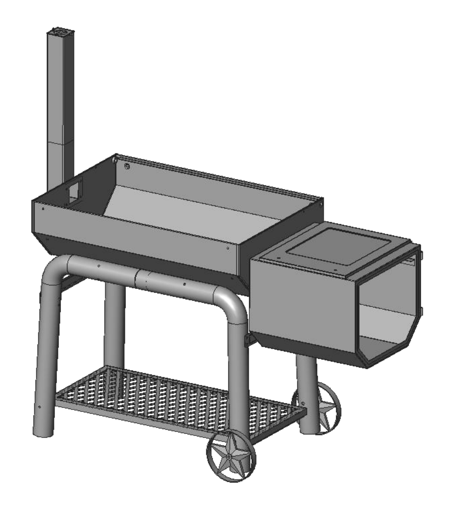




Schritt 7:
Stellen Sie das Untergestell jetzt wieder aufrecht hin. Befestigen Sie den Schornstein (Teil Nr. 15) - wie unten abgebildet - an der linken Seite der Grill-Kammer, indem Sie vier (4) Gewindeschrauben 12 mm, vier (4) Sprengringe 6 mm und vier (4) Schraubenmuttern 6 mm verwenden.

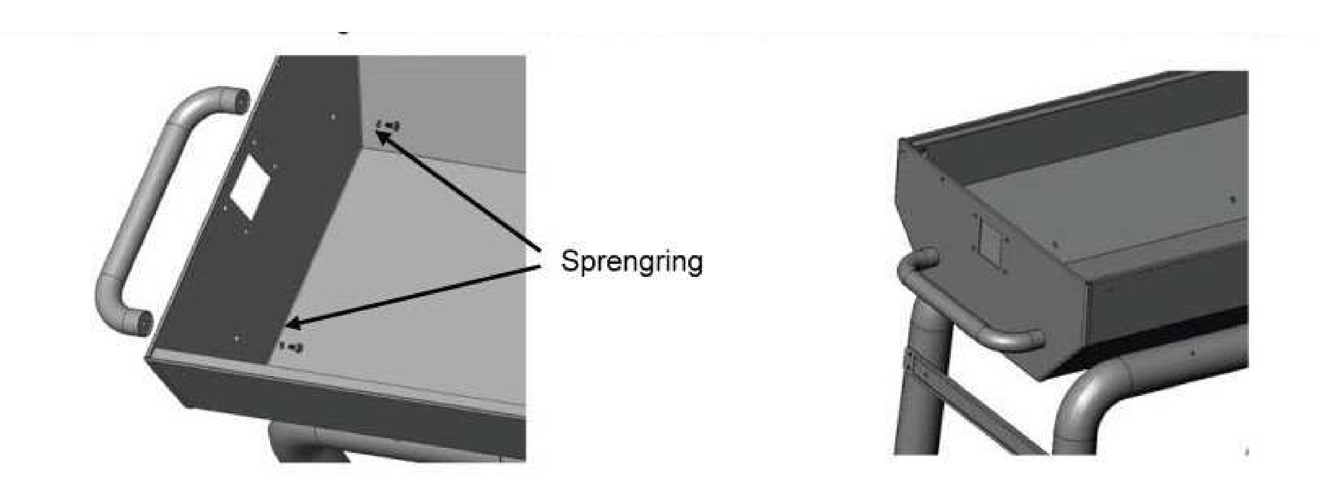
Beachten Sie hierbei, dass die Gewindeschraube mit dem Sprengring von außen durch die Bohrungen am Schornstein in die Grill-Kammer eingeführt und auf der Innenseite mit der Schraubenmutter verschraubt wird.



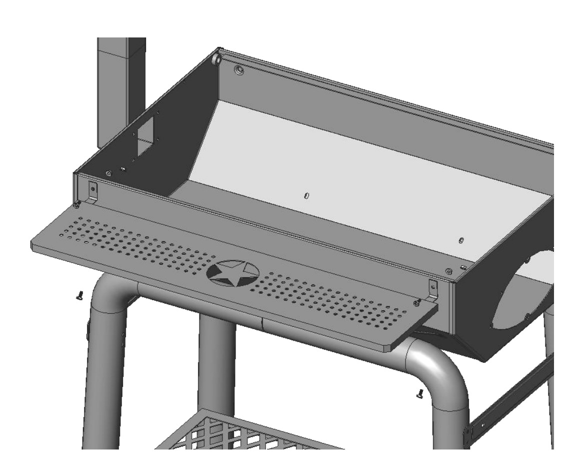


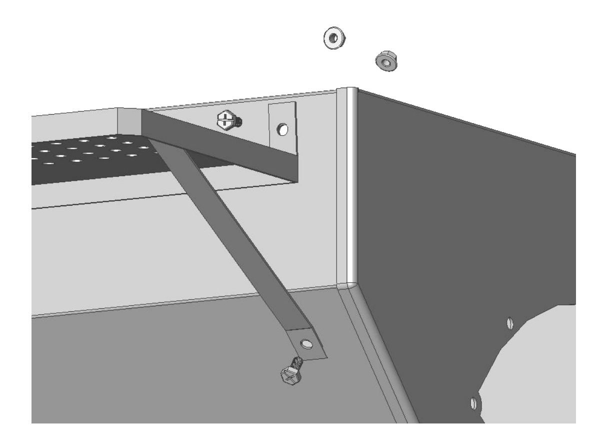
Hinweis:
Richten Sie das Untergestell mit Grill-Kammer und Grillkörper (Feuerbox) aus und ziehen Sie dann alle Schrauben und Schraubenmuttern fest an.

Schritt 8:
Befestigen Sie den Griff (Teil Nr. 25) an der linken Außenseite der Grill-Kammer, indem Sie – wie abgebildet – zwei (2) Gewindeschrauben 12 mm und zwei (2) Sprengringe 6 mm verwenden. Von der Innenseite der Grill-Kammer wird die Gewindeschraube zusammen mit einem Sprengring durch die Wand der Grill-Kammer gesteckt und mit dem Griff auf der Außenseite fest verschraubt.



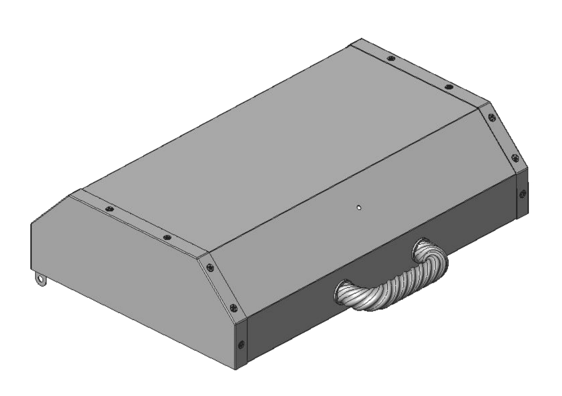
Schritt 9:
Unter Verwendung von vier (4) Gewindeschrauben 12 mm und vier (4) Schraubenmuttern 6 mm befestigen Sie die Ablagefläche (Teil Nr. 14) vorne an der Grill-Kammer. Befestigen Sie dabei zunächst die beiden Streben auf der linken und rechten Seite unten an der Grill-Kammer. Bringen Sie die Ablagefläche dann vorsichtig in die richtige Position (es ist eventuell erforderlich die Streben leicht zu biegen) und verschrauben Sie die oberen Halterungen an der Grill-Kammer.

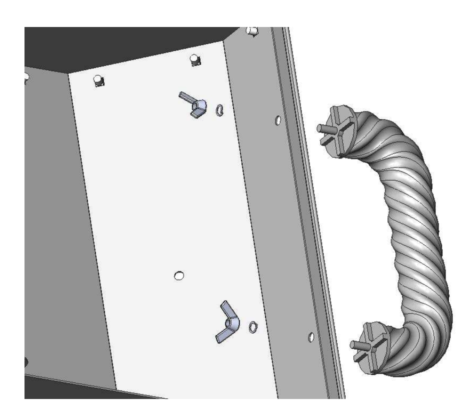




Schritt 10:
Befestigen Sie den Deckelgriff (Teil Nr. 16) am Grill-Deckel (Teil Nr. 1), indem Sie zwei (2) Flügelmuttern verwenden.

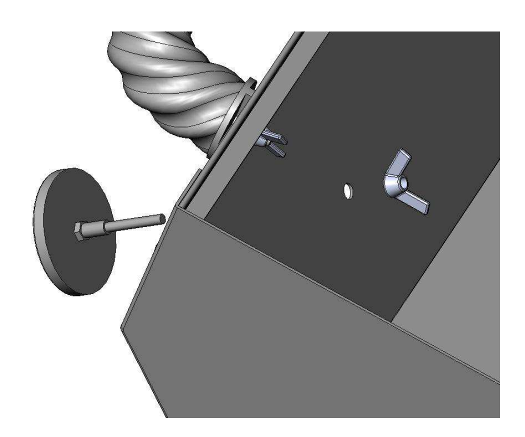
Beachten Sie hierbei, dass die beiden Flügelmuttern gegebenenfalls am Deckelgriff aufgeschraubt sind und sich daher nicht beim mitgelieferten Montagematerial befinden.





Schritt 11:
Führen Sie nun das Thermometer (Teil Nr. 17) durch die vorgesehene Öffnung in den Grill-Deckel ein und sichern Sie dieses auf der Innenseite mit einer (1) Flügelmutter.

Beachten Sie hierbei, dass die Flügelmutter gegebenenfalls am Thermometer aufgeschraubt ist und sich daher nicht beim mitgelieferten Montagematerial befinden.

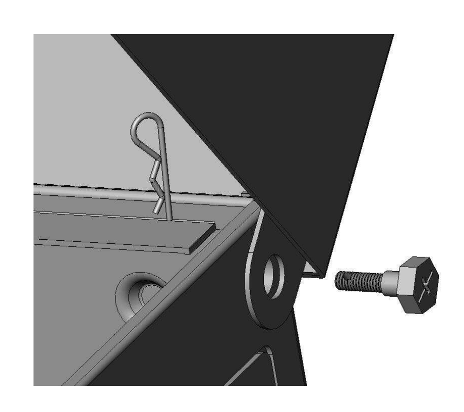


Schritt 12:
Befestigen Sie – wie unten abgebildet – den Grill-Deckel unter Verwendung von zwei (2) Bolzen für Deckelscharnier an der Grill-Kammer.

Lassen Sie sich bei diesem Schritt von einer weiteren Person helfen, die den Grill-Deckel in die richtige Position bringt und vor dem Herunterfallen schützt.

Platzieren Sie den Grill-Deckel auf der Grill-Kammer, so dass sich der Deckel in der geschlossenen Position befindet. Führen Sie nun zunächst den Bolzen für das Deckelscharnier auf der rechten Seite ein und verschrauben Sie den Bolzen. Wiederholen Sie diesen Schritt für den Bolzen auf der linken Seite.

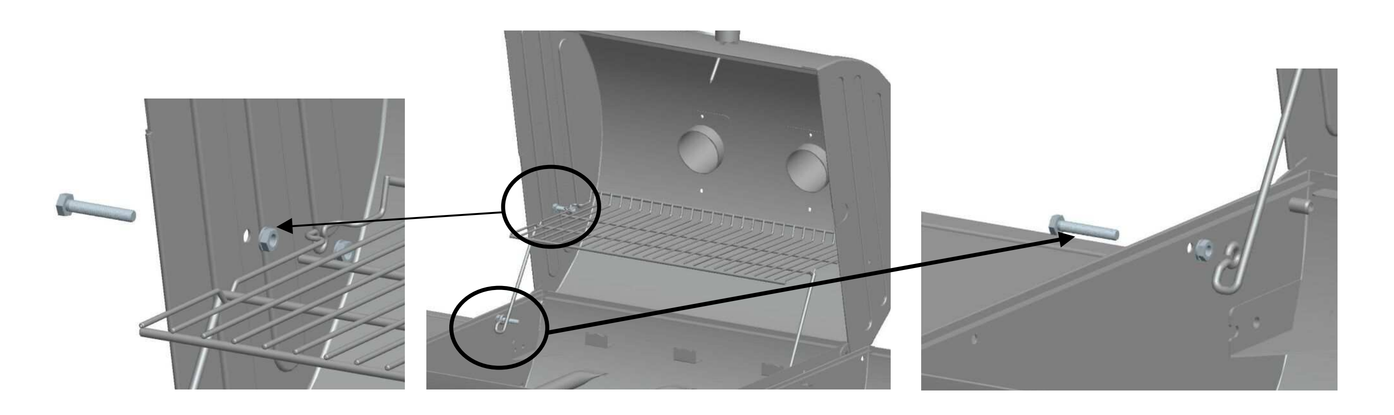
Öffnen Sie nun den Grill-Deckel und sichern Sie die Bolzen auf beiden Seiten mit einem Splint.



Schritt 13:
Bevor das Warmhalterost (Teil Nr. 3) eingesetzt werden kann, müssen die erforderlichen Schrauben als Halter im Grill-Deckel und in der Grill-Kammer montiert werden. Führen Sie dazu jeweils von der Außenseite eine (1) Gewindeschraube 38 mm in die vorhandenen Löcher im Grill-Deckel ein und sichern Sie diese auf der Innenseite mit einer Schraubenmutter 6 mm.

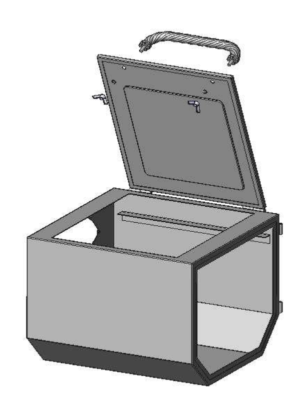
Anschließend stecken Sie von der Außenseite jeweils eine (1) Gewindeschraube 38 mm in die dafür vorgesehenen Löcher in der Grill-Kammer (ca. 10 cm von der hinteren Ecke) und sichern diese wiederum auf der Innenseite mit einer Schraubenmutter 6 mm.

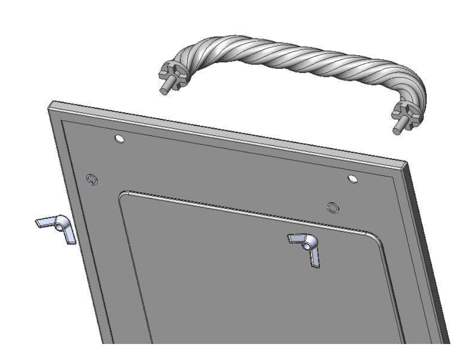
Jetzt können Sie das Warmhalterost in der Grill-Kammer montieren, indem Sie die Ösen auf die zuvor montierten Schrauben schieben. Das Warmhalterost wird durch zwei Schraubenmuttern 6 mm an den Schrauben im Grill-Deckel gesichert. Die nachfolgenden Abbildungen zeigen die Montage des Warmhalterosts.



Schritt 14:
Befestigen Sie den Griff (Teil Nr. 23) am Feuerbox-Deckel, indem Sie zwei (2) Flügelmuttern verwenden.

Beachten Sie hierbei, dass die beiden Flügelmuttern gegebenenfalls am Deckelgriff aufgeschraubt sind und sich daher nicht beim mitgelieferten Montagematerial befinden.

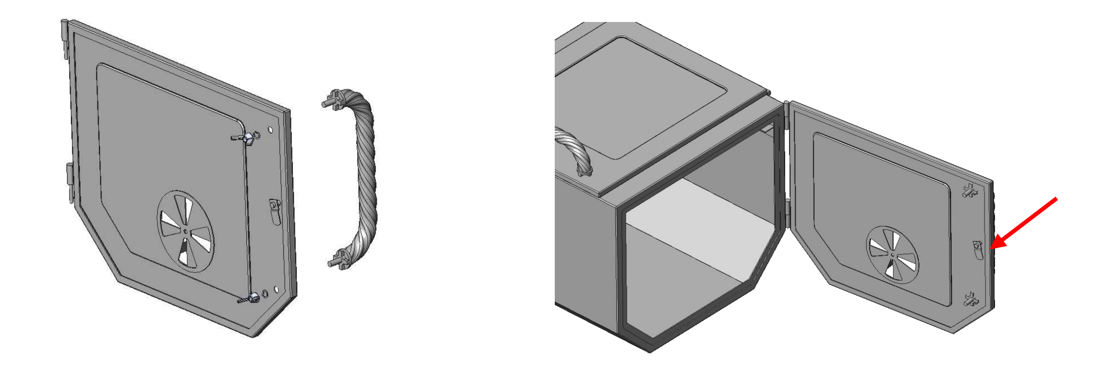




Schritt 15:
Befestigen Sie den Griff (Teil Nr. 23) an der Tür für die Feuerbox (Teil Nr. 24), indem Sie zwei (2) Flügelmuttern verwenden. Stecken Sie die Tür nun rechts in die beiden Halterungen an der Feuerbox.

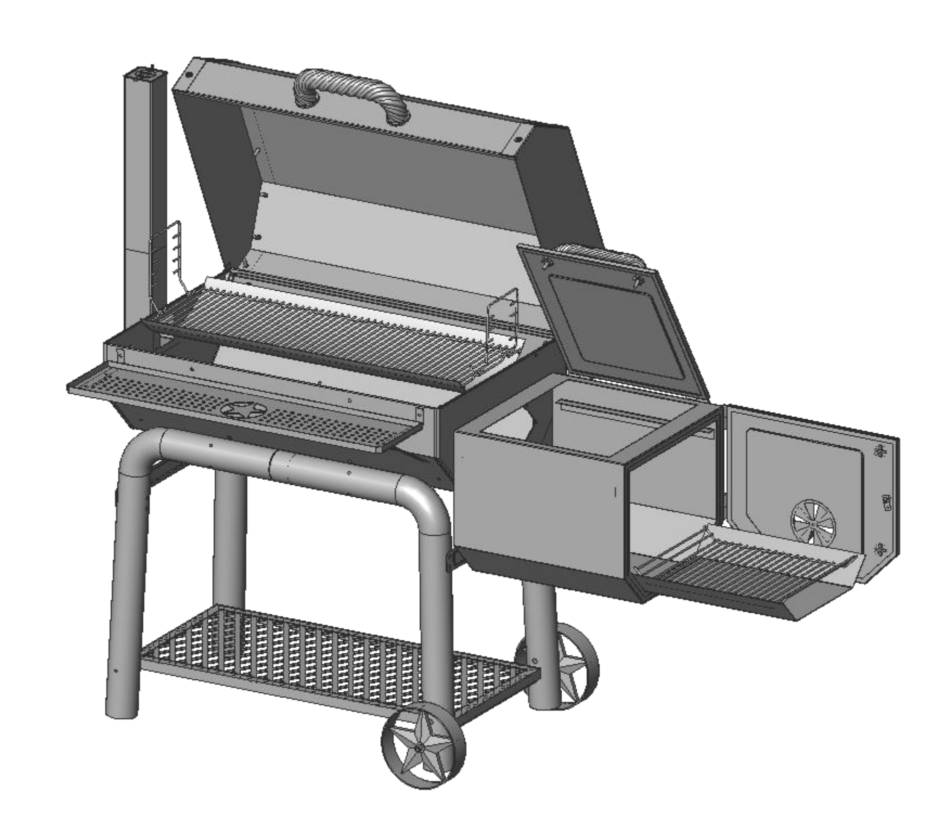
Beachten Sie hierbei, dass die beiden Flügelmuttern gegebenenfalls am Deckelgriff aufgeschraubt sind und sich daher nicht beim mitgelieferten Montagematerial befinden.

Eventuell muss das Türschloss (Halter innen – siehe Pfeil) etwas nachgebogen werden, damit die Tür fest an der Feuerbox anliegt.

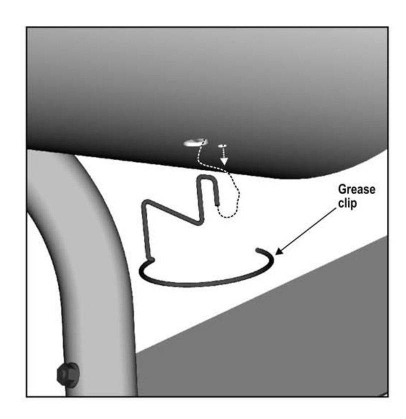


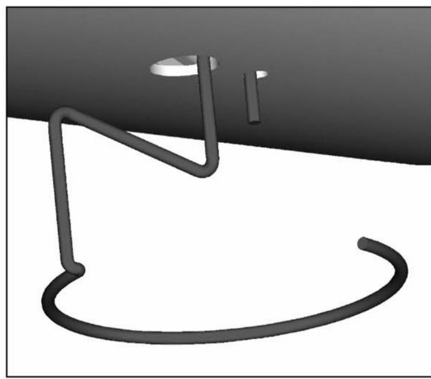
Schritt 16:
Hängen Sie nun den Feuerrost mit Ascheauffangschale (Teil Nr. 5) mit den höhenverstellbaren Feuerrost-Hebern (Teil Nr. 6) in die Grill-Kammer. Schieben Sie nun den Feuerrost (Teil Nr. 22) in den Grillkörper der Feuerbox.

Hinweis:
Eventuell müssen die vier Halter im Grill-Körper vorsichtig ein bisschen gebogen werden, damit die Feuerrost-Heber besser aufliegen.

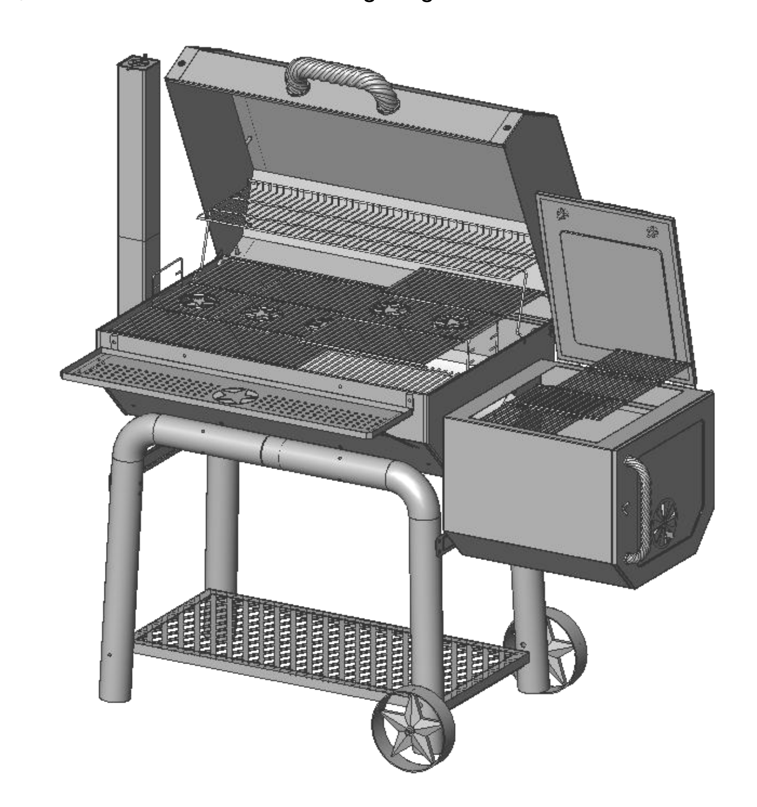


Schritt 17:
Befestigen Sie die Halterung (Teil Nr. 19) für Fettauffangbehälter von außen am Unterteil der Grill-Kammer. Dazu führen Sie den Haken von unten durch das größere Loch in die Grill-Kammer ein und sichern die Halterung durch einhaken in das kleinere Loch (die beiden Löcher befinden sich in der linken Hälfte der Grill-Kammer). Jetzt können Sie ein geeignetes, konisch geformtes und feuerfestes Behältnis (nicht im Lieferumfang enthalten) in die ringförmige Halterung unter der Grill-Kammer einhängen, um gegebenenfalls abtropfendes Fett (oder Flüssigkeit) aufzufangen.





Schritt 18:
Legen Sie die fünf (5) Grillrost-Elemente (Teil Nr. 18) in die Grill-Kammer und platzieren Sie anschließend die zwei (2) Grillrost-Elemente in der Feuerbox. Ziehen Sie alle Schrauben und Schraubenmuttern noch einmal nach und stellen Sie sicher, dass alle Schrauben fest angezogen sind.



Bitte beachten Sie die Bedienungs-/Sicherheitshinweise auf den folgenden Seiten, bevor Sie Ihren Grill'n Smoke BBQ-Grill & Smoker in Betrieb nehmen!

Bedienungshinweise

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen vor dem Zusammenbau und der Inbetriebnahme Ihres Grills aufmerksam durch.

1. Um die Innen- und Außenbeschichtung zu schützen und unnatürliche Geschmäcke bei Ihrer ersten Mahlzeit zu verhindern, sollten sie ihren Grill vor Ihrem ersten Gebrauch wie folgt behandeln:
   (A) streichen sie alle Oberflächen im Inneren des Grillkörpers insbesondere das GRILLROST und das Warmhalterost (soweit vorhanden) NUR LEICHT mit Pflanzenöl ein.
   (B) entzünden sie ein mittel-großes Feuer auf dem Feuerrost (Hauptgrillkammer und Feuerbox).
   (C) wenn die Kohlen beginnen zu aschen, setzen sie das Grillrost ein, schließen sie nun den Deckel und heizen den Grill für zwei Stunden auf etwa 120°C (250° F).
   Füllen sie dann Kohle nach, um für weitere zwei Stunden auf etwa 100°C (200° F) zu heizen.
   Ihr GRILL ist nun gebrauchsfertig.

   BEACHTEN SIE:
   Aus dem Grill wird, während dieser Vorbereitung und auch für mehrere Anwendungen danach, aus der Unterseite Öl träufeln. Jedoch wird dies im Lauf der Zeit nach lassen.

   ÜBERSCHREITEN SIE NIE 200° C (400° F), WEIL DAS DIE BESCHICHTUNG BESCHÄDIGEN KÖNNTE UND ZU ROST FÜHREN KANN. FÜR DIE AUSSENFARBE GIBT ES KEINE GARANTIE, DIESE MUSS VON ZEIT ZU ZEIT ERNEUERT WERDEN. DIESES GERÄT IST NICHT GEGEN ROST GESCHÜTZT.

2. Grill anzünden: Stapeln sie 50-60 Briketts pyramidenförmig in den Grill und durchfeuchten sie diese mit Grillanzünder (VERWENDEN SIE kein BENZIN). Zünden sie die Kohlen an mehreren Stellen an, schließen sie den Deckel erst nachdem die Briketts aschen oder Halbgrau sind. Anschließend verteilen sie die glühenden Kohlen auf dem Feuerrost im Grill und fangen an zu grillen. Wenn eine Seite des Grills heißer wird als die andere, gebrauchen sie eine Grillzange um die Kohlen zu verteilen um so eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu erhalten.

3. FOLGEN SIE IMMER DEN GEBRAUCHSANWEISUNGEN DER HERSTELLER VON HOLZKOHLE UND GRILLANZÜNDERN. VERWENDEN SIE IHREN GRILL NUR DRAUSSEN AUF EINER NICHTBRENNBAREN OBERFLÄCHE - MINDESTENS 3 METER ENTFERNT VON HOLZ UND ZÜNDSTOFFEN.

4. Regulieren sie die Hitze durch die Menge und Art des BRENNSTOFFES, der seitlichen Luftöffnung und des HÖHENVERSTELLBAREN FEUERROSTES (soweit vorhanden). Regulieren Sie die Höhe vom Feuerrost immer nur auf einer Seite. Holz brennt heißer als Kohlen. Höhere Luftzufuhr bedeutet mehr Hitze.

5. Um ein Aufflammen zu vermeiden, grillen Sie mit geschlossenem Deckel. Zum räuchern, einfach mit Wasser angefeuchtete Hartholzbriketts hinzufügen.

6. Wenn sie den Grill zu hoher Hitze (über 200°C) aussetzen, kann dies Rost begünstigen. Lassen Sie alte Asche nicht länger in der Aschepfanne, da die Asche Feuchtigkeit zieht und damit zu Rost führen kann. Dieser Grill ist aus Stahl und Gusseisen gefertigt, daher **ist es BESONDERS wichtig ihn angemessen zu pflegen da er andernfalls ROSTEN kann.**

7. Selbstzündende Holzkohle sollte in diesem Grill nicht verwendet werden, da es zu einem unnatürlichen Geschmack führen kann. Lassen sie jeglichen Grillanzünder vollständig verbrennen bevor sie den Deckel schließen.

8. Nach dem Gebrauch sollten sie die Innengittern und Roste leicht mit Pflanzenöl bestreichen solange diese noch warm sind um einem Verrosten vorzubeugen. Auf der Grill-Außenseite sollte jeglicher Rost gleich mit einer Metallbürste entfernt werden und anschließend mit hitzebeständiger Farbe (verfügbar in den meisten Baumärkten) nachgestrichen werden.

9. HINWEIS: Wenn der gusseiserne Grillrost verkrustet ist, können sie dieses in den Ofen legen und das Selbstreinigungsprogramm starten. So wird das Rost sauber, es muss aber vor dem erneuten Gebrauch erst wieder leicht mit Pflanzenöl eingestrichen werden.

10. Sie sollten einen geeigneten Behälter unter dem Loch im Boden des Grills anbringen, um mögliche Tropfen aufzufangen.

11. Temperaturanzeige: Hier kann sich während des Grillens Feuchtigkeit sammeln, die herausdampfen kann. Die Temperaturanzeige kann im Ofen kalibriert werden.

12. Sie können auf Wunsch, nicht benötigte Löcher oder Bohrungen im Grill (vorgesehen für das optionale Zubehör) mit Schrauben und Muttern verschließen (nicht im Lieferumfang enthalten).

13. Die **maximale Belastbarkeit** der vorderen Ablagefläche beträgt 3 kg. Die untere Ablagefläche zwischen den Standbeinen darf nicht mit mehr als 3 kg belastet werden.

BEACHTEN SIE:
Rauch kann an anderen Stellen als dem Schornstein entweichen. Dies beeinträchtigt nicht das Grillen.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen vor dem Zusammenbau und der Inbetriebnahme Ihres Grills aufmerksam durch.

- **ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!**
- **Nicht in geschlossenen Räumen benutzen!**
- **VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden.**
- **ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!**
- **Das Grillgerät vor dem Gebrauch auf einer sicheren, ebenen Unterlage aufstellen!**

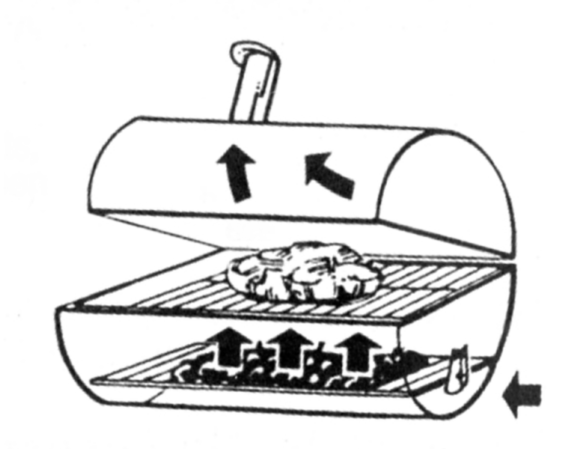
- Seien sie vorsichtig beim Zusammenbau und der Inbetriebnahme Ihres Grills, an den scharfen Rändern könnten sie sich kratzen oder Schürfwunden zuziehen.
- Benzin, Petroleum oder Alkohol dürfen nicht verwendet werden um Holzkohle anzuzünden. Der Gebrauch von diesen oder ähnlichen Produkte könnte eine Explosion verursachen, die zu ernsthaften körperlichen Verletzungen führen könnte.
- Kinder und Haustiere vom Grill fernhalten. Wenn der Grill in Gebrauch ist, diesen niemals unbeaufsichtigt lassen. Lassen sie Vorsicht walten wenn sie den Grill bewegen, um eine Überbeanspruchung der tragenden Teile zu verhindern. Der Grill sollte mindestens 3 mtr. von jeglichen Zündstoffen (Decken, Gebäude, Zäune, Bäume, Sträucher, usw.) entfernt aufgestellt werden.
- Wenn Sie Holzkohle und/oder Holz nachfüllen, lassen Sie bitte äußerste Vorsicht walten.
- Bringen Sie ihren Grill nie in die Nähe brennbarer Flüssigkeiten, Gase, oder dorthin wo brennbare Dämpfe sein können.
- Seien sie vorsichtig, wenn plötzlich frische Luft ins Feuer kommt, kann es aufflammen. Wenn Sie den Deckel öffnen, halten Sie Hände, Gesicht und Körper fern vom heißen Dampf und eventuell auflodernden Flammen.
- Eine Temperatur von 200° C (400° F) sollte nicht überschritten werden. Legen Sie Holzkohle und/oder Holz nicht direkt an die Grill-Wände, da dies die Lebensdauer des Metalls und der Beschichtung maßgeblich reduzieren kann.
- Tragen Sie immer Topfhandschuhe, um ihre Hände vor Brandwunden zu schützen. Vermeiden Sie es die heißen Oberflächen zu berühren.
- Wenn sie den Deckel öffnen, stellen Sie sicher, dass er komplett geöffnet ist und auf den Deckelhalterungen aufliegt, sonst kann die Deckelhaube plötzlich zufallen und ernsthafte körperliche Verletzungen verursachen.
- Schließen sie den Deckel und die seitliche Luftzufuhröffnung um Flammen zu ersticken.
- Halten Sie beim Öffnen den Deckel am Deckelgriff fest, um ein unerwartetes Schließen zu vermeiden.
- Lassen Sie Kohlen und heiße Asche nie unbeaufsichtigt. Bevor sie den Grill unbeaufsichtigt lassen, müssen Kohlen und Asche entfernt werden. Füllen sie die restlichen Kohlen und Asche in einem nichtbrennbaren Metallbehälter und füllen sie diesen völlig mit Wasser. Lassen Sie Kohlen und Wasser 24 Stunden im Metallbehälter bevor sie dies Entsorgen.
- Um sich vor Bakterien zu schützen, die Krankheiten verursachen können, bewahren Sie das Grillfleisch gekühlt auf und tauen diese im Kühlschrank oder Mikrowelle auf. Bewahren Sie rohes Fleisch getrennt von anderen Nahrungsmitteln auf. Waschen sie Alles was in Kontakt mit rohem Fleisch war. Garen sie ihre Mahlzeiten gut durch und kühlen sie Reste sofort. Grillen sie Fleisch medium oder durch.

Grillmethoden

Gegenüber herkömmlichen Holzkohlegrills bieten die Grill'n Smoke Barbeque-Grills & Smoker im „Texas-Style“ verschiedene Grillmethoden, mit denen sich vielfältigere und vor Allem auch gesündere Zubereitungsmöglichkeiten für Grillfleisch, Geflügel, Fischgerichte, Gemüse und vieles mehr ergeben.

Das direkte Grillen

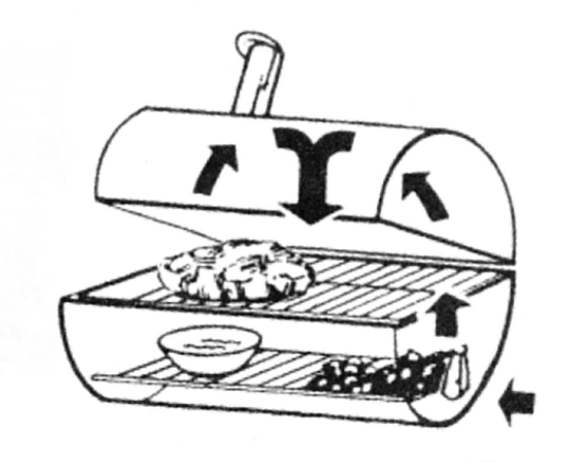
Beim direkten Grillen wird das Grillgut, z.B. Steak oder Bratwurst, auf dem Grillrost direkt über der glühenden Holzkohle mit hohen Temperaturen (ca. 270 °C) gegrillt.



Mit dem Grill'n Smoke BBQ-Grill können Sie z.B. Steaks direkt grillen, indem Sie den höhenverstellbaren Feuerrost (soweit vorhanden – modellabhängig) zunächst in die oberste Position (heiß) bringen und die Steaks von jeder Seite jeweils 1 Minute „scharf“ anbraten. Dadurch schließen sich die Poren; der Geschmack bleibt erhalten und das Fleisch bleibt saftiger. Bringen Sie den Feuerrost anschließend in die unterste Position (warm) und grillen Sie bei geschlossenem Deckel bis zur gewünschten „Doneness“ (Garungsgrad). Kontrollieren Sie dabei die Hitze mit der seitlichen, einstellbaren Lüftungsöffnung, dem Schornstein-Deckel und dem höhenverstellbaren Feuerrost.

Das indirekte Grillen

Beim indirekten Grillen wird das Grillgut nicht direkt über, sondern seitlich auf dem Grillrost neben der glühenden Holzkohle mit niedrigeren Temperaturen (ca. 140 °C) bei geschlossener Grillhaube - ähnlich wie in einem Umluftherd - schonend gegart. Das Grillgut brennt nicht an, bleibt saftiger – kurzum: ist gesünder.



Platzieren Sie eine mit Wasser gefüllte, hitzebeständige Pfanne/Alu-Schale auf der linken Seite des Feuerrosts. Die Holzkohle oder Briketts werden auf der rechten Seite des Feuerrosts platziert und (gegebenenfalls mit Hilfe eines Grillanzünders) entzündet. Lassen Sie die Grillhaube und die seitliche(n), regulierbare(n) Luftöffnung(en) zunächst geöffnet, bis die Holzkohlen glühen und anfangen leicht zu aschen. Zu empfehlen ist die Verwendung eines Holzkohlekorbes zum einfachen Platzieren der Holzkohle/Briketts. Jetzt wird das Grillgut auf der linken Seite der Grillroste über der Pfanne/Schale platziert. Bringen Sie den höhenverstellbaren Feuerrost (soweit vorhanden – modellabhängig) in die unterste Position. Schließen Sie nun die Grillhaube und regeln Sie die Temperatur in der Grillkammer mit der seitlichen Lüftungsöffnung, dem Schornstein-Deckel und dem höhenverstellbaren Feuerrost. Das Grillgut wird nun – ähnlich wie in einem Umluftherd – schonend gegart.

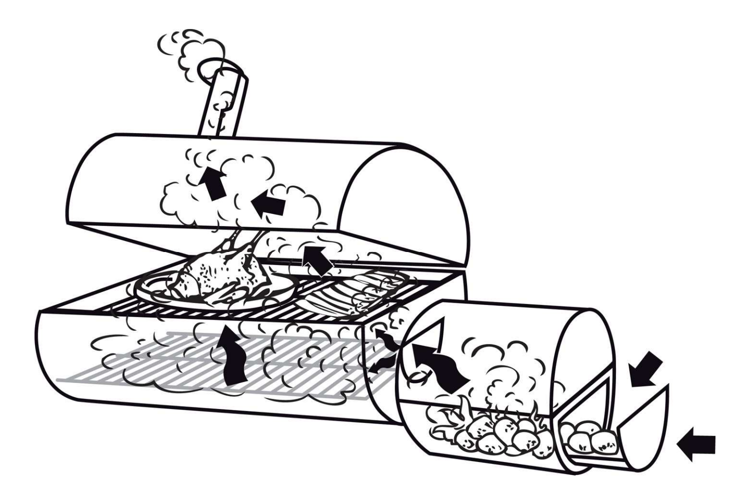
Für das typische „Branding" kann das Grillfleisch vor dem Servieren noch kurz direkt über der glühenden Holzkohle angebraten werden.

Tipps:
Je nach persönlichem Geschmack können Sie der Holzkohle auch spezielle Räucherchips beigeben, um das Grillgut zu „smoken", also den western-typischen Rauchgeschmack zu erzeugen.

Die mit Wasser gefüllte Schale dient dazu, abtropfendes Fett aufzufangen und das Austrocknen des Grillgutes bzw. Grillfleisches zu vermeiden. Um dem Grillgut eine besondere Geschmacks-Note zu verleihen, können Sie dem Wasser auch Marinade, Bier oder Wein beimischen. Bei längerem Grillen kontrollieren Sie zwischendurch die Schale und füllen gegebenenfalls Wasser nach.

Beachten Sie bitte, dass das Öffnen der Grillhaube die Garzeiten (siehe Tabelle „Gardauer") verlängert.

Indirektes Grillen mit der SideFireBox



Beim indirekten Grillen mit der seitlichen Feuerbox wird das Grillgut auf dem Grillrost in der Grillkammer mit niedrigen Temperaturen (ca. 90 °C – 120 °C) bei geschlossener Grillhaube - ähnlich wie in einem Umluftherd - schonend gegart. Die glühende Holzkohle befindet sich dabei auf dem Feuerrost in der SideFireBox. Durch den Kamineffekt zieht die Hitze von der SideFireBox in die Grill-Kammer und entweicht letztendlich durch den Schornstein (siehe Funktionsschema rechts).

Die Holzkohlen oder Briketts werden in der SideFireBox auf dem Feuerrost platziert und (gegebenenfalls mit Hilfe eines Grillanzünders) entzündet. Lassen Sie den Deckel der SideFireBox und die seitliche, regulierbare Luftöffnung zunächst geöffnet, bis die Holzkohle glühen und anfangen leicht zu aschen. Schließen Sie jetzt den Deckel der SideFireBox. Das Grillgut kann nun auf der gesamten Grillfläche in der Grillkammer abgelegt werden. Um eventuell abtropfendes Fett aufzufangen, können Sie unter dem Grillgut auf dem Feuerrost eine mit Wasser gefüllte Schale abstellen. Schließen Sie nun die Grillhaube der Grillkammer und regeln Sie die Temperatur in der Grillkammer mit der seitlichen Lüftungsöffnung an der SideFireBox (Zuluft) und dem Schornstein-Deckel (Abluft). Das Grillgut wird nun – ähnlich wie in einem Umluftherd – schonend gegart.

Für das typische „Branding" kann das Grillfleisch vor dem Servieren noch kurz direkt über der glühenden Holzkohle auf dem Grillrost in der SideFireBox angebraten werden.

Tipp:
Nutzen Sie für das Anzünden und Anheizen der Holzkohle oder Briketts einen Anzündkamin (z.B. Camp Chef Charcoal Lighter Basket). Sobald die Holzkohlen glühen und anfangen zu aschen, kippen Sie diese aus dem Anzündkamin auf den Feuerrost der seitlichen Feuerbox. Das ist einfach und spart Zeit. Insbesondere beim Nachfüllen von Kohle während des Grillens ist der Anzündkamin ein sehr nützliches Accessoire.

Smoken mit der SideFireBox nach Texas-Art

Beim Smoken mit der SideFireBox werden der Holzkohle oder den Briketts in der SideFireBox entweder spezielle Räucherchips zugegeben oder die SideFireBox wird mit Holzstücken befeuert. Verwenden Sie beispielsweise Holzstücke von Kirschen- oder Nussbäumen, die mindestens 1 Jahr zuvor geschnitten und trocken gelagert wurden. Entfernen Sie die Rinde vom Holz, da diese einen bitteren Geschmack verursachen kann. Die SideFireBox kann Holzstücke mit bis zu 35 cm Länge aufnehmen.

Bei geschlossener Grillhaube und geschlossenem Deckel der SideFireBox wird das Grillgut nun geräuchert. Dabei werden die Hitze und der Rauch in der Grillkammer mit der seitlichen Lüftungsöffnung und dem Schornstein-Deckel reguliert. Je mehr Rauch und je länger dieser in der Grillkammer bleibt, desto stärker wird der Räucher-Geschmack des Grillgutes. Die ideale Temperatur in der Grillkammer beträgt 90 °C bis 120 °C. Je mehr frische Luft durch die seitliche Lüftungsöffnung in die SideFireBox strömt, desto höher wird die Temperatur. Der Verbrauch der Holzkohle oder des Holzes richtet sich danach, welche Garzeit das jeweilige Grillgut erfordert. Kontrollieren Sie während des Smokens die Temperatur und füllen Sie gegebenenfalls Holz oder Holzkohle in der SideFireBox nach.

Eine grundsätzliche Regel für die Garzeit ist 1 Stunde pro 0,5 kg Fleisch. Oder räuchern Sie 1 Stunde je 2,5 cm Fleischstärke. Beim indirekten Grillen bzw. Smoken mit niedrigeren Temperaturen bleibt das Grillfleisch saftiger und erfordert weniger Aufmerksamkeit, d.h, Ihr Barbecue-Event ist weniger hektisch und Sie haben mehr Zeit für Ihre Familie oder Ihre Gäste.

Beachten Sie bitte, dass das Öffnen der Grillhaube die Garzeiten (siehe Tabelle „Gardauer“) verlängert.

Empfehlung:
Verwenden Sie ein Grill-Thermometers (z.B. Maverick ET-73 Smoker Thermometer) um sicherzustellen, dass das Grillfleisch durchgebraten ist. Der Temperaturfühler des Thermometers wird in die dickste Stelle des Grillfleisches gesteckt, dabei darf jedoch kein Knochen berührt werden. Die Innen-Temperatur für Geflügel sollte ca. 75° C und für Fleisch ca. 61 °C für „Rare“ (im Kern blutig), ca. 68 °C für „Medium“ (innen voll rosa) und ca. 78 °C für „Well-Done“ (durchgebraten) betragen.

Tabellen

1. Umrechnungstabelle Fahrenheit/Celsius:

Fahrenheit	Celsius
100	38
110	43
120	49
130	54
140	60
150	66
160	71
170	77
180	82
190	88
200	93
210	99
220	104
230	110
240	116
250	121
260	127
270	132

Fahrenheit	Celsius
280	138
290	143
300	149
310	154
320	160
330	166
340	171
350	177
360	182
370	188
380	193
390	199
400	204
410	210
420	216
430	221
440	227
450	232

2. Durchschnittliche Gardauer:

Geflügel		
Fleischsorte + optimale Dicke	**durchschnittliche Gardauer**	**Kerntemperatur**
Putenschnitzel (0,5-1 cm)	5-6 Min.	75 °C
Putensteak (2-3 cm)	12 Min.	75 °C
Hähnchenschnitzel (0,5-1 cm)	4-5 Min.	75 °C
Hähnchenbrust (2-3 cm)	12 Min.	75 °C
Schwein		
Fleischsorte + optimale Dicke	**durchschnittliche Gardauer**	**Kerntemperatur**
Kotelett und Steak (mind. 3 cm)	10-12 Min.	75 °C
Schnitzel (1-2 cm)	8-10 Min.	75 °C
Rind (Dicke des Steaks: 2,5-3 cm)		
Bezeichnung der Garstufe	**durchschnittliche Gardauer bei mehrfachem Wenden**	**Kerntemperatur**
im Kern blutig	5-6 Min.	61 °C
innen voll rosa	8-9 Min.	68 °C
durchgebraten	12-13 Min.	ab 78 °C

3. Durchschnittliche Gardauer:

Lebensmittel	Durch oder nicht	Temperatur
BBQ Schwein, Schwein Schulter, Schweine Keule	Scheiben Scheiben and Stücke Stücke	83 °C 87 °C 89 °C bis 91 °C
Fisch durch	Streifen, gerade so gut und Fischfleisch undurchsichtig	54 °C bis 57 °C
BBQ Rind, Rinderbrust	Gut durch	86 °C bis 89 °C
Rind, Braten, Steaks	Rare Medium Rare Medium Medium Well Well Done	49 °C bis 55 °C 63 °C bis 66 °C 68 °C bis 71 °C 73 °C bis 75 °C 77 °C bis 83 °C
Hähnchen ganz, Hähnchen Brust	Well Done Medium	78 °C bis 80 °C 72 °C bis 77 °C
Ente	Well Done	80 °C
Hackbraten,	Medium	72 °C
Rind, Schwein oder Lamm	Well Done	78 °C
Lamm	Medium Rare Medium	66 °C 72 °C
Schwein, Braten, Hackfleisch	Medium Rare Medium	72 °C 78 °C
Würstchen	Well Done	78 °C
Pute ganz, Putenbrust	Well Done Medium Rare Medium	80 °C 75 °C 80 °C
Kalbfleisch Wildbret	Medium Medium	72 °C 72 °C

Garantiebestimmungen

1. **Allgemein**
   Die BBQ-Scout GmbH gewährt im Rahmen der europäischen Rechtsprechung auf alle Grill'n Smoke Produkte (Grill, SideFireBox, Cover und Zubehör) die gesetzlichen Gewährleistungen auf Material- und Produktionsfehler. Ausgenommen sind Reklamationen an Lack und Farbe nach Erstgebrauch sowie Mängel durch unsachgemäße Behandlung.

2. **Gewährleistungszeit**
   Die Gewährleistung gilt für 24 Monate ab Kaufdatum. Als Nachweis gilt der Kaufbeleg (Kassenbon, Quittung oder Rechnung), aus dem das Kaufdatum und die Verkaufsstelle ersichtlich sind.

3. **Reklamation**
   Die Reklamation bedarf der Schriftform durch den Kunden oder Händler. Die Vorlage des Kaufbelegs mit Datum sowie des reklamierten Artikels können erforderlich sein.

4. **Leistung**
   Anerkannte Mängel werden durch die sofortige Lieferung eines neuwertigen Ersatzteiles behoben. Die Lieferung erfolgt frei Haus.

5. **Rücksendung**
   Die Rücksendung des reklamierten Teils erfolgt nur auf ausdrückliche Anforderung der BBQ-Scout. In diesem Fall trägt die BBQ-Scout die Versandkosten.

6. **Ausschluß**
   Bei unsachgemäßer Behandlung der Grill'n Smoke Produkte wird die Garantie ausgeschlossen. In diesem Fall trägt der Kunde die Kosten für das Ersatzteil.

   Die Oberflächenbeschichtung (Farbe/Lack) der Grill'n Smoke BBQ-Grills & Smoker und der Feuerbox sind von dieser Garantie grundsätzlich ausgeschlossen. Eine Garantie gegen Durchrostung wird ebenfalls nicht gewährt.

Sie haben Fragen zu den Garantiebestimmungen?
Gerne geben wir Ihnen telefonisch oder per eMail Auskunft. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf.